31e Année. — Tome LX N° 1545 Paris, 7 Février 1924.

REVUE DE VITICULTURE

LES PRODUCTEURS DIRECTS EN 1923

Chaque année, des caravanes de viticulteurs des diverses régions s'organisent pour visiter en corps les vignobles de nos hybrideurs et se rendre compte de la valeur de leurs nouvelles obtentions.

J'avais formé le projet de me joindre à l'une d'elles; celle d'Alsace. Mais le pélérinage annuel n'a pas eu lieu, et pour cause; les hybrides, même les plus vantés, portaient peu ou prou de fruits.

Déjà, en 1916, le printemps froid avait été cause que, dans le Nord, beaucoup de directs avaient totalement coulé. Mais comme partout ailleurs il n'en avait pas été de même, (du moins on me l'a dit, ou l'ai-je lu) on pouvait en conclure que cette coulure était le fait de circonstances météoriques locales.

Cette année 1923, il n'en a pas été ainsi. J'ai en effet parcouru nombre de vignobles du centre, de l'est et du sud-ouest et des amis et correspondants d'Alsace et de la vallée du Rhône, de ses parties les plus tempérées comme des plus chaudes, m'ont écrit que ce qui se passait chez moi et que ce que j'avais vu existait chez eux.

Non seulement, il y a eu coulure mais je pourrais dire escamotage. des mannes! Vingt mannes sur une souche n'existaient plus huit jours plus tard. Il n'en restait que l'armature: des moignons lamentables!

Faillite! s'écrieront les adversaires nés des *producteurs directs;* mais non. Venus hier au monde ils ne sont pas encore assez connus. Il y en a de bons. En 1916, nous-mêmes avons fait connaître ceux qui avaient résisté à la coulure. Nous avons publié un tableau de cette résistance et il arrive, comme par hasard, que ce sont les mêmes qui reçoivent encore les plus hauts coefficients de résistance. Mais voilà! Ils sont connus pour la plupart depuis plus de dix ans. Ils sont trop vieux. Ils sentent le moisi. Dans les enquêtes d'aujourd'hui, sous peine d'être qualifié de radoteur, il n'en faut plus parler; et, cependant, le *Pineau* et le *Gamay* ont plus de dix ans d'âge et on en parle encore!

D'où je dis, à nouveau, que dix années au moins de *pleine production suivie* sont nécessaires pour se créer une opinion sur la valeur d'un hybride.

Pendant ce laps de temps, en effet, il y aura des années sèches et d'autres

humides, des printemps froids et des printemps chauds, des gelées de printemps et des gelées précoces d'automne. L'hybride qui portera chaque année une récolte se rapprochant de la normale pendant cette période, pourra être sincèrement recommandé pour la grande culture; autrement, il ne doit être qu'expérimenté.

Si je ne considérais que 1923, ma conclusion pourrait être ironique, je pourrais conseiller là où il existe des directs, de planter des viniferas comme plants de secours. Mais, il ne faut pas oublier qu'en *trente années* la récolte des hybrides *n'a manqué que deux fois* à l'appel, alors que, malgré des traitments multiples celle des viniferas a été pendant cette période rarement au complet!

Il faut donc continuer à donner aux premiers, là où leur présence ne peut nuire au renom du crû, une certaine place dans le vignoble. Mais, exclure ceux qui, nouveaux venus, ne peuvent offrir aucune des garanties culturales que l'on est en droit d'exiger d'eux, et que seul le temps fait connaître.

Si nous donnons le coefficient 20 aux cépages à récolte entière, le numéro 18 s'appliquera à ceux qui en ont conservé un peu moins et ainsi de suite jusqu'à 10 qui signifiera moitié récolte.

COEFFICIENT 20

Blancs. — *Seibel* 4576, 4768.

Noirs. — *Seibel* 5455, *Bertille Seyve* 822.

COEFFICIENT 18

Blancs. — *Couderc* 251-150, *Seibel* 2719, 5734.

Noirs. — *Baco* 24-23, n° 1, *Bertille Seyve* 460, 872, *Hybride Fournié*, *Seibel* 2006, 5487.

COEFFICIENT 16

Blancs. — *Malègue* 1647-8, 1647-10; *Seibel* 4964, 5061, 5279.

Noirs. — *Seibel* 4497, 5594, 5912, 6439.

COEFFICIENT 14

Blanc. — *Seibel* 5195.

Noirs. — *Bertille Seyve*, 893; *Seibel* 4669, 4673, 5575.

COEFFICIENT 12

Blanc. — *Seibel* 4643.

Noirs. — *Bertille Seyve*, 1125; *Seibel*, 5912.

COEFICIENT 10 (moitié récolte)

Blancs. — *Baco* 22-A; *Couderc* 175-38; *Seibel* 867, 4638.

COEFFICIENT 9 A 5 (un tiers à un quart de récolte)

Blancs. — *Bertille Seyve* 450 1838, 2419; *Gaillard Girerd* 157; *Seibel* 2661, 5676, 5883.

Noirs. — *Bertille Seyve* 1516, 2049; *Castel* 1919; *Couderc* 106-51, 4401, 7103; *Seibel* 156, 2734, 4497.

COEFFICIENTS DE 5 à 1 (c'est-à-dire soupçon de récolte)

Blancs. — *Bertille Seyve*, 1372; *Castel* 19002; *Couderc* 272-60; *Malègue* 1397-36; *Oberlin* 782; *Seibel* 845, 5326.

Noirs. — *Castel* 2528, 4001; *Couderc* 7104, 7106, 7120; *Oberlin* 595; *Seibel* 5410, 5561, 5575, 5881, 5979, 6046, 6319.

Enfin tous ceux non nommés tel que *Gaillard Girard n° 2* dont *c'est la première défaillance depuis sa venue au monde* n'ont produit que quelques grains épars sur d'autres râfles.

D'autres enfin, tel que *Seibel* 4986 trop récents dans nos cultures, n'ont pu être l'objet d'aucune observation.

On remarquera que *Oberlin* 595 a coulé lamentablement, qu'au contraire *Baco* 24-23 n° 1, de même époque de débourrement précoce, a peu coulé. L'un et l'autre ont pourtant du sang de *Riparia* dans les veines d'où leur débourrement précoce. Mais le premier tient du *Gamay* qui a coulé et le second de la *Folle blanche*, cépage qui, dans mon vignoble de Royan, a résisté.

J'ai du reste remarqué que tous les *viniferas* à floraison tardive comme *Folle blanche*, *Durif*, *Aligoté*, *Gamay blanc de Pontaillé*, *Fernand*, *Feinriesling*, etc., portaient une récolte normale ou presque et cependant beaucoup parmi eux sont à débourrement précoce, tel le *Meslier Saint-François* ou *Blanc Ramé* des Charentes, où je le cultive également.

Le vieux et infâme *Noah* lui aussi a résisté! et ce sera là encore une des causes pour lesquelles il sera à nouveau complanté. Quand on pense qu'au siècle de l'automobile aux vitesses folles il existe en France des contrées où ce dangereux cépage forme la base du vignoble et où on le cultive sans cesse, le progrès apparaît bien lent pour certains de nos vignerons!

René SALOMON.

LES ASSOCIATIONS VITICOLES DANS LE VIGNOBLE CHAMPENOIS (1)

LES SYNDICATS ANTIPHYLLOXÉRIQUES

Malgré l'insuccès du Grand Syndicat antiphylloxérique, tout le monde en Champagne reconnaissait que la lutte contre le Phylloxéra ne pouvait être abandonnée à l'initiative privée. Elle devait être collective. De là l'idée des Syndicats antiphylloxériques communaux.

Pour activer leur création, on multiplia les encouragements et les subventions. L'Etat, le département de la Marne, la Chambre de Commerce de Reims, l'Association Viticole Champenoise, de grandes maisons de commerce agissant individuellement et en particulier, la maison Moët et Chandon subven-

(1) Voir *Revue* n° 1544, page 84.

tionnèrent largement les groupements locaux. Le premier Syndicat communal date de 1896. En 1898, une dizaine fonctionnaient déjà. Depuis lors, le nombre ne fait que s'accroître. Il est aujourd'hui de 130 groupant plus de 12.000 propriétaires possédant près de 8.000 hectares de vignes sur 10.600 que compte le vignoble champenois. Toute commune réellement viticole a son syndicat antiphylloxérique.

Le but de ces syndicats est double : 1° lutter contre le Phylloxéra par le traitement cultural des vignes atteintes ; 2° favoriser la reconstitution en plants américains greffés.

Le traitement comporte presque exclusivement l'emploi du sulfure de carbone injecté dans le sol soit en août (traitement d'été), soit de préférence après les vendanges jusqu'aux grands froids (traitement d'hiver). Le syndicat fournit à ses adhérents le sulfure nécessaire gratuitement ou avec une réduction de prix. Au début de l'invasion phylloxérique, quelques associations pratiquaient elles-mêmes le traitement des vignes atteintes par des équipes dirigées, surveillées et payées par le bureau syndical. La multiplicité des taches contraignit à abandonner ce système qui avait donné de bons résultats. Ailleurs, le syndicat se borne à prêter le matériel, à livrer le sulfure. Le vigneron fournit la main-d'œuvre.

La reconstitution en plants américains greffés fut longtemps entravée par des mesures administratives défendant l'introduction des boutures américaines, par l'ignorance et le mauvais vouloir des viticulteurs et surtout par les préventions du commerce du Vin de Champagne contre la qualité du produit des vignes greffées.

Les Syndicats antiphylloxériques ne prirent un réel essor que lorsque fut autorisée dans le département la libre introduction des plants américains.

C'est alors que s'établissent des pépinières et des champs de pieds-mères. Leur durée est éphémère. La maturité des bois laisse à désirer en Champagne et les soins culturaux sont beaucoup plus coûteux que dans le Midi de la France.

Des cours et concours de greffage s'organisent d'où sortent de nombreux maîtres-greffeurs.

A cette époque, la maison Moët et Chandon vient de mettre au point, dans son laboratoire et atelier de greffage d'Epernay, un procédé nouveau de stratification en chambre chaude, bien supérieur par ses résultats au procédé de stratification à l'air libre ou sur couches.

Immédiatement, chaque syndicat aménage ou construit sa chambre chaude commune qui, sauf pendant la guerre, n'a pas cessé de fonctionner et de rendre les plus grands services.

L'achat des bois américains est toujours fait par l'intermédiaire du syndicat. Parfois ce dernier prend à sa charge le greffage, la stratification, la plantation et l'entretien de toutes les greffes-boutures. Celles-ci sont livrées aux adhérents à prix réduits. Dans d'autres cas, le syndicat assure simplement la stratification de toutes les greffes-boutures qui sont plantées et soignées par chaque propriétaire.

Avant la guerre, le syndicat d'Ay, le modèle du genre, assurait la stratification des greffes pour le prix de 2 fr. 50 par mille.

Pour guider le vigneron dans la reconstitution, les syndicats ont établi, avec l'aide de l'Association Viticole Champenoise, des cartes calcimétriques accompagnées de notices explicatives.

Les ressources des syndicats proviennent des cotisations des adhérents et des subventions.

La cotisation était ordinairement de 20 francs par hectare de vignes. Lors de la mévente des vins de 1907 à 1910, elle fut réduite à 10 francs et même 5 francs par hectare. Depuis elle s'élève souvent à 30, 40 et même 50 francs par hectare.

Les subventions proviennent de l'Etat, du département, de l'Association Viticole Champenoise, des maisons de vins de Champagne.

Le montant des subventions de l'Etat atteint 43.774 francs en 1911, 120.000 francs en 1912, 128.000 en 1913. Depuis la guerre, la loi de finances du 14 août 1919 a supprimé « les allocations, les dépenses administratives et subventions pour le traitement, la défense et la reconstitution du vignoble en France ». Mais des subventions ont été données aux offices agricoles régionaux et départementaux qui reprennent à leur charge les encouragements aux syndicats.

Au début de l'invasion phylloxérique, le département de la Marne donnait chaque année aux syndicats des subventions en nature. Il vote encore 15.000 francs annuellement qui sont donnés en argent et il continue à payer les cours et concours de greffage et à décerner après examen des diplômes de maître-greffeur.

Nous avons vu plus haut les sacrifices considérables faits par l'Association Viticole Champenoise. Chaque syndicat a reçu d'elle, lors de sa fondation, une subvention de 35 fr. par hectare, répartie en 3 années : 20 fr. la première, 10 francs la seconde, 5 fr. la troisième. L'Association accordait en outre, avant la guerre, des subventions en boutures de bois américain. Depuis la guerre, ces subventions sont données sous forme de remise sur les prix de ces bois. Elles atteignaient en 1920 la somme élevée de 129.000 francs.

Grâce aux secours qui leur viennent ainsi de toutes parts, les syndicats antiphylloxériques peuvent donner à leurs adhérents des subventions qui le plus souvent sont égales au double des cotisations.

Les résultats obtenus sont considérables. Organisés plus tôt, au début de l'invasion phylloxérique, les syndicats auraient retardé la marche du fléau et sauvé le vignoble champenois. Sans la guerre, on peut même affirmer que la reconstitution eût été assurée d'une façon normale rationnelle, scientifique au fur et à mesure des progrès du Phylloxéra. Malheureusement, pendant plus de quatre ans, les syndicats n'ont pu fonctionner. Le défaut de main-d'œuvre et l'impossibilité de se procurer du sulfure de carbone ont empêché les sulfurages. L'insecte a progressé. Des vignes ont été détruites, d'autres abandonnées, tandis que la reconstitution était arrêtée. Il faut actuellement relever les ruines et l'œuvre des syndicats antiphylloxériques reste immense.

LA LUTTE CONTRE LES INTEMPÉRIES ET CONTRE LES PARASITES ANIMAUX DE LA VIGNE.

Quelques années avant la guerre, les vignerons de la Marne ont entrepris en commun la lutte contre les intempéries : *la gelée et la grêle*. Ce sont encore les Syndicats antiphylloxériques qui ont pris cette initiative.

Dans tous les vignobles exposés *aux gelées printanières*, on cherche à se garantir des effets du rayonnement nocturne à l'aide de nuages artificiels de fumée. On utilise à cet effet des herbes fraîches, de la sciure, du goudron, des foyers Lestout et surtout de la naphtaline impure vendue sous le nom de tourteau de créosote.

Pour être efficace, la défense doit s'appliquer non pas à une seule commune, mais à un groupe de communes voisines. Les vignerons intéressés se répartissent en équipes. Chaque équipe assure la défense d'un secteur. Elle prépare les foyers, les allume, les alimente. Le thermomètre avertisseur indique-t-il un danger de gelée? un signal réveille les vignerons qui se rendent à leur poste désigné à l'avance. Pendant les années 1911 à 1914, la dépense occasionnée par cette lutte a varié de 5 à 25 francs par hectare.

La grêle cause chaque année dans le vignoble des dégâts importants. Aussi l'idée de défense collective fut-elle accueillie avec faveur dès l'apparition des fusées paragrêles. C'est surtout après 1910 que les postes paragrêle se multiplièrent. On en comptait plus de 1.200 en 1914.

Les résultats obtenus sont très controversés. Mais beaucoup de vignerons ont conservé la confiance dans l'efficacité des fusées. Ils font remarquer que pendant les cinq années de guerre, aucun orage à grêle ne s'est abattu sur le vignoble champenois; aussi la plupart souhaitent la reprise de la défense abandonnée depuis 1914.

La lutte collective contre les parasites animaux semble plus rationnelle et plus justifiée. La Pyrale et la Cochylis ont commis depuis des siècles des dégâts considérables. Contre elles, la défense individuelle semble bien aléatoire. Déjà depuis vingt-cinq ans, les vignerons de Verzenay, Verzy, Mailly s'étaient groupés pour détruire les larves réfugiées pendant l'hiver dans les fentes des échalas. Ceux-ci étaient ébouillantés dans une chaudière alimentée par un générateur. Amenés à dos d'homme, les échalas y subissent l'action de la vapeur pendant une demi-heure. Les frais de combustible, de main-d'œuvre, de transport de l'eau, d'amortissement de la machine étaient supportés par les intéressés au prorata des surfaces traitées. Malgré des subventions importantes accordées par les communes et surtout par les Maisons de Champagne propriétaires de vignobles, la dépense n'était jamais inférieure à 400 francs par hectare et souvent plus élevée.

Pour éviter l'achat d'un matériel encombrant et coûteux, on eut recours dans d'autres communes au *clochage des échalas*. Les tas d'échalas ou moyères étaient enfermés dans des cloches de formes diverses construites en métal, en bois ou même en carton et soumis pendant trente minutes à l'action de l'acide sulfureux; la dépense ne dépassait guère 100 francs par hectare.

Pendant les années 1907 à 1910, les dégâts de la Pyrale et de la Cochylis furent tels que dans quelques communes, on décida de procéder à des traitements *d'été* et de s'attaquer *aux papillons*. Mais pour être efficace, la lutte devait s'étendre à tout un vignoble sans laisser aucun foyer d'infection. On dut la rendre obligatoire en obtenant de M. le Préfet de la Marne un arrêté du 1er juin 1911, approuvé par le Ministre de l'Agriculture le 26 juin 1911, et édictant que les dispositions de l'arrêté prescrivant *l'échenillage* sont applicables à la destruction de la Pyrale et de la Cochylis.

« Dans le but d'assurer l'uniformité et la cohésion des efforts, tous les vignerons devront obligatoirement se conformer à l'arrêté municipal fixant le traitement collectif pour la commune et assurer l'application dans leurs vignes, du procédé prescrit.

Un syndicat de défense contre la Pyrale et la Cochylis fut créé à Avize pour traiter la totalité du vignoble d'Avize, soit 188 hectares, et 34 hectares du territoire de Cramant, soit 222 hectares. On eut recours *aux pièges lumineux* constitués par une lampe à acétylène reposant sur un plateau garni d'eau et de pétrole. Les pièges étaient placés à raison de 16 à l'hectare dans les sections les plus atteintes, 10 dans les autres. Des équipes spéciales procédaient chaque jour au nettoyage des plateaux, au chargement et à l'allumage des lampes.

En 1911, le traitement, commencé le 6 juillet et terminé le 1er août, a coûté 75 fr. 60 par hectare, et avec l'amortissement du matériel 107 fr. 10.

Un syndicat semblable se formait à Le Mesnil-sur-Oger.

A Verzenay, on eut recours à l'emploi de la *lumière électrique*. A Janvry, Germigny, Vrigny on fit usage des petites lampes à pétrole.

L'exemple donné aurait été suivi si la sécheresse de 1911 n'était venue heureusement détruire complètement Pyrale et Cochylis.

(*A suivre.*) P. Depuiset.

LE REGIME DES BOUILLEURS DE CRU (1)

V. — Les formalités au cours de la fabrication

Dans le cas de fabrication à domicile, à l'aide d'un alambic appartenant soit au récoltant, soit à un bouilleur ambulant, les matières premières, déclarées pour la distillation suivant les formalités que nous avons indiquées dans notre précédent numéro, doivent être séparées des matières similaires. Si les déclarations comprenaient plusieurs lots d'une même espèce de matières ayant une richesse alcoolique différente, ces lots devraient être également séparés les uns des autres, de façon que les agents de la Régie puissent les reconnaître facilement, sans confusion possible. Pendant toute la durée des travaux, les locaux où, d'après la déclaration des récoltants bouilleurs de cru, il existe soit des manières destinées à la distillation, soit

(1) Voir *Revue* numéros 1532, 1534, 1536 et 1543, pages 308, 333, 374 et 72.

des spiritueux, sont ouverts aux employés de la Régie. Le récoltant et, s'il se fait aider par un bouilleur ambulant, ce dernier, doivent les aider pour la reconnaissance des matières premières, en leur fournissant la main-d'œuvre et les ustensiles nécessaires. Ces obligations résultent de l'article 7 du décret du 19 août 1903, qu'il n'est pas inutile de citer :

« Les vérifications que les employés peuvent effectuer entre le moment où est reçue la déclaration de fabrication et le moment où il est procédé à l'inventaire prévu par l'article 19 de la loi du 31 mars 1903 sont faites aux jours et heures pendant lesquels le bouilleur a déclaré que la brûlerie serait en activité, et dans les locaux où, d'après la déclaration du bouilleur, il existe soit des matières premières destinées à la distillation, soit des spiritueux ; le tout sans préjudice de l'application, le cas échéant, de l'article 237 de la loi du 28 avril 1916.

« Les bouilleurs de cru doivent assister aux vérifications du service ou s'y faire représenter par un délégué, les faciliter et fournir à cet effet la main-d'œuvre nécessaire, ils sont notamment tenus de représenter aux employés, à toute réquisition, les ampliations des déclarations faites par eux à la recette buraliste, et de leur déclarer l'espèce et la quantité des spiritueux fabriqués ou en leur possession et des matières restant à distiller, ainsi que les locaux où se trouvent ces différents produits. »

Les bouilleurs qui distillent eux-mêmes à domicile et dont la distillation ne dure pas plus de vingt-quatre heures doivent simplement inscrire le détail de leurs opérations au registre de l'ampliation qui leur a été délivré au bureau de la Régie.

Au contraire, les bouilleurs dont les opérations durent plus de vingt-quatre heures consécutives sont obligés à la tenue d'un registre qui leur est remis gratuitement contre reçu par la Régie, après avoir été préalablement coté et paraphé à chaque feuillet et numéroté à chaque article par le chef local. Ils inscrivent sur ce registre la nature et la quantité des matières premières versées dans l'alambic, avec indication, s'il y a lieu, du lot d'où elles proviennent, la date et l'heure du commencement et celles de la fin du chargement de l'appareil, ainsi que le numéro de l'appareil, s'il existe plusieurs alambics dans la brûlerie. Les bouilleurs de marcs et de fruits doivent, en outre, inscrire, à la fin de chaque journée de travail, le volume et le degré de l'alcool obtenu. Les dates, heures et quantités sont mentionnées sans interruption, à l'encre et en toutes lettres. Le déclarant signe toutes les déclarations et approuve les ratures, surcharges et interlignes. Dans les brûleries où chaque chargement comprend une quantité uniforme de matières, cette quantité est, au début de chaque campagne, constatée par les employés qui, à cet effet, assistent à plusieurs chargements ; acte en est dressé en tête de leur portatif et signé par le bouilleur qui, dès lors, est dispensé d'inscrire à son registre, pour chaque chargement, la quantité introduite dans l'appareil.

Lorsque le chargement des appareils est continu, le bouilleur ne fait d'inscription qu'à la fin de chaque journée, à chaque interruption de la

distillation et à chaque visite des employés. Chaque inscription comprend l'ensemble des quantités de matières premières soumises à la distillation depuis l'inscription précédente. Si les produits mis en œuvre proviennent de lots différents, une inscription est faite pour chaque lot.

Le registre où sont portées ces inscriptions doit être placé en évidence dans la brûlerie et rester toujours à la disposition des agents de la Régie. Il leur est remis immédiatement après l'achèvement des travaux ou dès son épuisement.

Les récoltants qui ne produisent pas plus de 50 litres d'alcool pur, les récoltants (autres que les bouilleurs de marcs ou de fruits) produisant plus de 50 litres d'alcool pur, mais qui déclarent, pour la distillation, la totalité des matières ou liquides en leur possession (sauf les quantités de boissons réservées à la consommation de famille), les bouilleurs (autres que ceux de marcs ou de fruits) produisant plus de 50 litres d'alcool pur, mais qui, possédant plusieurs sortes de produits distillables, déclarent, pour la distillation, la totalité de l'un ou de plusieurs d'entre eux, enfin les bouilleurs produisant plus de 50 litres d'alcool pur, mais qui ont muni leurs appareils de compteurs vérifiés et acceptés par l'administration de la Régie, ou qui ont adopté un système de distillation en vase clos agréé par elle, sont dispensés, lorsqu'ils travaillent plus de vingt-quatre heures, de tenir le registre des mises en distillation et, lorsque leurs opérations ne durent pas plus de vingt-quatre heures, d'inscrire le détail de ces opérations sur l'amplifiation de la déclaration de fabrication. Tous ces bouilleurs doivent simplement indiquer la quantité d'alcool obtenue au verso de l'ampliation qui leur a été délivrée au bureau de la Régie.

Lorsque la voie publique sépare de l'habitation le lieu de distillation et que le récoltant a levé un acquit-à-caution pour le transport des matières premières, il est considéré comme distillant la totalité des matières en sa possession; mais il est entendu que, si des matières premières de même nature se trouvent dans le local de distillation, elles doivent être déclarées.

Lorsque la distillation a lieu chez un voisin, la dispense de la tenue du registre de distillation ou de l'inscription du détail des opérations sur l'ampliation (en cas de distillation des produits autres que les marcs ou les fruits) est subordonnée à la déclaration, par le récoltant chez lequel a lieu la distillation (même s'il ne distille pas lui-même), de toutes les matières premières de même nature que celles qui sont mises en œuvre.

Lorsqu'un bouilleur ambulant passe chez les récoltants, pour faire leurs distillations, il doit consigner sur un cahier-journal, fourni gratuitement par l'administration, le jour, l'heure et le lieu où commence et s'achève chacune de ses distillations, les quantités et espèces de matières mises en œuvre et leur produit à la fin de chaque journée. Le bouilleur ambulant doit représenter son cahier-journal à toute réquisition des employés, tant chez lui qu'en tous lieux où il exerce sa profession. L'inobservation de ces diverses prescriptions rend applicables au bouilleur ambulant les dispositions du deuxième paragraphe de l'article 11 de la loi du 29 décembre 1900 (retrait

du permis pendant un délai de six mois ou en cas de récidive, d'un an) indépendamment des pénalités édictées par l'article 26 de la loi du 31 mars 1903 (amende de 500 à 5.000 francs, confiscation des appareils et boissons saisis et remboursement des droits fraudés). Le récoltant est tenu de contresigner les indications du cahier-journal : dans le cas où il aurait refusé de donner sa signature, il serait passible de certaines des pénalités visées à l'article 26 et que nous venons d'énumérer. Il est personnellement dispensé de toutes autres écritures, au cours de la distillation.

Les bouilleurs de cru qui distillent eux-mêmes dans un atelier public sont dispensés de toutes écritures, lorsqu'ils n'y apportent chaque jour que la quantité de matières premières devant être distillée dans la journée ou lorsqu'ils ne produisent pas plus de 50 litres d'alcool pur. Dans ces deux cas, ils doivent simplement inscrire la quantité d'alcool obtenue sur l'ampliation qui leur est délivrée au bureau de la Régie et remettre cette ampliation à la recette buraliste.

Ces mêmes bouilleurs sont, au contraire, astreints à la tenue d'un carnet qui leur est remis gratuitement par les employés de la Régie, lorsqu'ils ne peuvent distiller les matières premières apportées à l'atelier, en totalité, dans la journée où l'apport a été fait et lorsqu'ils produisent plus de 50 litres d'alcool pur. Comme nous l'avons vu dans notre précédent article, ils inscrivent d'abord sur ce carnet le rendement minimum des matières à distiller. Puis ils inscrivent sur ce même carnet les quantités qu'ils versent dans l'alambic, avec le jour et l'heure du versement ; il n'y a donc qu'une seule inscription par journée, si l'appareil est à chargement continu. Les bouilleurs qui mettent en œuvre des marcs ou des fruits doivent, en outre, inscrire les quantités d'alcool obtenues à la fin de chaque journée et à la fin de leur distillation. Les bouilleurs qui se servent d'un seul titre de mouvement pour des tranports successifs de matières premières doivent, à l'arrivée de chaque portion du chargement à l'atelier public, annoter l'acquit de la mention « 1er, 2e, 3e... voyage effectué » jusqu'à la totalité de l'apport. Dans l'atelier, chaque récoltant tient ses produits à distiller séparés de ceux des autres récoltants, de manière que le service puisse les reconnaître facilement. Les locaux de distillation et tous ceux communiquant avec eux, sans passer par la voie publique, sont ouverts à la Régie.

Les formalités que nous venons de voir incomber au bouilleur qui distille lui-même dans un atelier public sont réparties, lorsque le récoltant y fait distiller par un bouilleur professionnel ou ambulant, mais elles incombent, pour la plupart, à ce dernier.

En cas de transports successifs pendant la même journée, le distillateur annote, à l'arrivée de chaque portion du chargement à l'atelier public, l'acquit (pris précédemment par le récoltant) de la mention que nous avons indiquée plus haut. A mesure de l'apport des matières premières, il les range séparément par récoltant, en les étiquetant ; il garde les acquits pour les remettre ultérieurement aux employés de la Régie ; il inscrit immédiatement sans ratures ni surcharges sur un carnet remis par cette administration le

nom et l'adresse du récoltant, le numéro de l'acquit, les espèces et quantités, rectifiées s'il y a lieu, des matières premières. S'il s'agit de bouilleurs de cru dont les matières ne peuvent être distillées en totalité dans la journée où l'apport a été fait, il inscrit également le rendement minimum des matières premières (c'est-à-dire leur richesse en alcool diminuée au plus d'un dixième pour les vins et les cidres; de deux dixièmes pour les fruits et de trois dixièmes pour les marcs). Le bouilleur ambulant doit, de préférence, distiller successivement les matières premières appartenant à divers récoltants. Toutefois, il peut mélanger dans l'alambic les quantités appartenant à plusieurs récoltants. Si les matières à distiller sont de même richesse alcoolique et de même nature, la fin des opérations faites pour un récoltant peut se confondre avec le début des opérations faites pour le récoltant suivant: l'alcool obtenu est alors réparti proportionnellement aux quantités de matières premières. A mesure des opérations de distillation, le bouilleur ambulant inscrit, par récoltant, en face des premières indications, sur son carnet, les quantités versées dans l'alambic avec le jour et l'heure du versement, les quantités d'alcool obtenues après l'épuisement du lot de chaque récoltant, et, en tout cas, à la fin de chaque journée, le numéro du laissez-passer servant à l'enlèvement de l'alcool ou bien l'indication que l'alcool a été transporté dans le local commun, si celui-ci est en communication intérieure avec la brûlerie. Le distillateur doit soumettre son registre aux employés de la Régie, aider ceux-ci dans les recensements, en leur fournissant la main-d'œuvre et les ustensiles nécessaires. Les locaux de distillation, et tous ceux communiquant avec eux sans passer par la voie publique, sont ouverts à la Régie, comme dans le cas précédent. Les recensements portent sur tous les produits, matières premières et alcools; les excédents sont ajoutés aux charges. Ceux de matières premières, au-dessus de 5 % pour les vins, cidres et lies, 10 % pour les fruits, 15 % pour les marcs peuvent être saisis. Ceux d'alcool, qui résultent de la comparaison des quantités déclarées fabriquées et des quantités reconnues, peuvent également être saisis; ceux d'alcool, qui résulteraient de l'excédent des quantités fabriquées sur le rendement minimum des matières premières, ne pouvent être saisis que s'ils dépassent la réfaction indiquée ci-dessus pour chaque espèce de matière première (1/10, 2/10, 3/10) augmentée de 5 % de cette réfaction. Les manquants, qui résultent de la comparaison entre les quantités déclarées fabriquées et les restes reconnus, sont imposables (sans préjudice de procès-verbal, en cas d'enlèvement sans expédition). Les manquants résultant de déchets de fabrication sont alloués en décharge. En cas de perte de matières premières ou d'alcool constatée par les employés de la Régie, la décharge peut être accordée.

Tout ce que nous venons de dire, à propos des obligations des bouilleurs professionnels ou ambulants, s'applique intégralement aux gérants des brûleries coopératives et des brûleries syndicales.

(*A suivre.*) G. THOMAS.

LA VIGNE EN NORMANDIE

Il paraîtrait que l'on a cultivé la vigne, au moyen âge, dans plusieurs paroisses du Calvados. De mes recherches, voici ce que je trouve :

Cesny-aux-Vignes. — Le surnom que porte cette paroisse lui vient, selon toute apparence, des vignes que l'on y cultivait, au moyen âge, ainsi que dans la paroisse voisine (Ouëzy). Nous ne savons à quelle époque cette culture a été abandonnée, mais il est certain que la contrée, notamment la commune d'Airan, avait encore des vignobles au xve siècle.

Airan. — Le territoire d'Airan est un de ceux du département du Calvados dont les vins eurent autrefois la réputation la plus soutenue ; ils étaient estimés suivant leurs cantons et très recherchés par les moines. L'abbaye de Troarn en avait les dîmes par donation des d'Angerville et des Tilly ; et les autres abbayes, comme Barbery, Fontenay (1), Saint-André-en-Gouffeon, Le Plessis, etc., se procurèrent, dans cette commune, des rentes de vin.

Moult. — Cette commune, qui tient à celle d'Argences, fut jadis plantée en vignobles. On distinguait même ses vins par les quartiers qui les produisaient et les vins du clos de Moult, du clos Wimard et de Wibord, sont souvent mentionnés dans les anciens actes. On citait encore, en 1442, le vignoble de Roger-le-Cloutier. C'est sans doute la renommée des vins de Moult qui fit cultiver la vigne à Bellengreville, et, à cause du voisinage, ses habitants crurent peut-être avoir des vins aussi bons. Dans tous les cas, on trouve dans les actes des tabellions de Caen, que cette commune avait des vignobles en 1381.

Grysy. — A eu fort longtemps des vignobles : la carte de Cassini les indique sur le coteau orienté au Midi, à un kilomètre au nord de l'église ; on montre encore l'emplacement de la maison du gardien et il existait, il y a quelques années, des vieillards qui avaient vu arracher les derniers ceps.

Canon a dû aussi avoir des vignobles, car on l'appelait Canon-les-Vignes. Elle a perdu ce surnom que la paroisse voisine, Cesny-aux-Vignes, a conservé.

Les vignobles du Calvados produisaient-ils de bons vins ? Je l'ignore ; je dirai seulement qu'un vieil ami dînant un jour avec quelques archéologues chez M. de Caumont, au château de Vaux, but du vin d'Argences ; il en avait conservé un amer souvenir. Dans la partie sud du Perche, en particulier Suré, La Perrière, Vaunoin, Montgaudry (département de l'Orne), d'anciens vignobles sont même assez fréquents. On ne les voit guère que dans les haies ; ils produisent un raisin aigrelet, qui fait surtout les délices des écoliers et auquel par euphémisme, sans doute, ils donnent le nom de « mus-

(1) On trouva dans le cartulaire de l'abbaye de Fontenay un acte de 1242 par lequel Guillaume de Cesny donna à cette abbaye 32 gallons de vin, à prendre sur sa vigne d'Avian au temps de la vendange. (V. Pouillé, *Histoire du diocèse de Bayeux*).

cat ». Ces vignes n'ont d'autre taille que celle des haies qui les soutiennent; elles sont coupées par le pied tous les cinq ou six ans.

Près d'Alençon, j'ai également rencontré de vieux ceps, à Fyé, Bourg-le-Roi, Roussi-Fontaine, Chéraucé, Coulombiers (nord du département de la Sarthe). Les vignobles des côteaux du Bourg-Neuf, à Fresnay-sur-Sarthe (Sarthe), mentionnés dès 1097, existaient encore il y a une vingtaine d'années et, bien que leur culture soit absolument délaissée, il reste quand même plusieurs vignes qui, tous les ans, donnent du raisin. On faisait du vin chez nous, en Normandie, au moyen âge et jusque vers le milieu du XVIIIe siècle, parce qu'il était alors très difficile de s'en procurer ailleurs. L'absence de grandes voies de communication rendait les transactions à peu près impossibles entre les pays vignobles et nos contrées du Perche et de la Basse-Normandie. Mais quand les routes construites sous Louis XIV et Louis XV ouvrirent à nos ancêtres les marchés de la Touraine, de l'Anjou et du Bordelais, ils s'empressèrent de substituer un vin excellent à l'affreuse piquette tirée de leurs vignobles, et ceux-ci furent abandonnés. Nous n'avons pas à les regretter. Certains vins de nos contrées étaient surnommés « tranche-boyaux ».

Ce n'est pas que la vigne ne puisse réussir chez nous comme autrefois; en dépit des préjugés populaires, à l'époque géologique actuelle, le climat est resté stationnaire. On pourrait cultiver la vigne, surtout dans le Perche: le sol crayeux de cette région, son climat sec et chaud, lui est bien plus favorable que les terrains argileux et l'atmosphère humide du Bocage Domfrontais, mais le vin sera toujours médiocre. Pourquoi, dès lors, occuper par une culture peu productive des terrains qui, plantés de pommiers et ensemencés de grains, rapporteront bien davantage?

CHARLES BEAUGÉ.

ACTUALITÉS

Vœu de la Société centrale d'agriculture du Gard réclamant l'égalité de traitement entre l'agriculture et l'industrie. — Protestation du Comité du blé et du pain. — Protestation du Conseil d'administration de la C. G. V. — Avis de l'Association nationale d'expansion économique sur les projets fiscaux. — Résolution de la Fédération des Associations régionales. — Légion d'honneur. — L'Institut technique de pratique agricole (I. T. P. A.) (P. M.). — Exposition-dégustation des vins d'hybrides 1923 (G. Héron) — Legs « Scevola Bastide » de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampelographie. — Concours de préparateurs phytopathologistes. — Bibliographie.

Vœu de la Société Centrale d'Agriculture du Gard réclamant l'égalité de traitement entre l'Agriculture et l'Industrie

La Société Centrale d'Agriculture du Gard,

Considérant que la production agricole est un des facteurs essentiels du relèvement de la nation et que le moyen le plus efficace pour amener une diminution du prix de la vie est de provoquer l'accroissement de cette production;

Considérant que toute mesure portant, directement ou indirectement, atteinte aux intérêts légitimes des agriculteurs, accentue l'exode des ruraux vers les villes et affaiblit la puissance productrice du pays;

Mais constatant que, pour combattre la vie chère, les pouvoirs publics ont

comprimé le prix des produits agricoles et favorisé l'augmentation du prix des produits de l'Industrie, nécessaires à l'agriculture ou indispensables à l'existence.

Qu'ainsi, en ce qui concerne les produits agricoles, alors que les frais de production ont augmenté dans la proportion de 400 à 500 pour cent, la protection douanière a été réduite; que, pour le vin, les droits de douane, portés à un moment à 260 pour cent du droit d'avant-guerre, ont été ramenés à 205 pour cent; que, pour le blé, ces droits ont été ramenés aux taux d'avant-guerre; que, pour le bétail, ils ont été supprimés; qu'en outre, l'exportation du bétail, des pommes de terre, du beurre, des œufs, de l'orge, de l'avoine, a été interdite ou entravée;

Qu'à tout moment, pour combattre des coalitions imaginaires, des informations pouvant intimider les producteurs sont ouvertes par les pouvoirs publics au sujet du prix du blé, du vin, du lait, etc...;

Qu'au contraire, lorsqu'il s'agit des produits manufacturés, ces pouvoirs publics ont admis et maintiennent des majorations formidables de droits de douane; que ce protectionnisme est une des causes certaines de la cherté de la vie, puisque, par exemple, pour des articles d'usage courant, comme les tissus de coton, les droits de douane à l'entrée en France ont été portés jusqu'à 1.900 pour cent — pour les chaussures, à 1.750 pour cent — pour les articles de ménage, à 815 à 1.300 pour cent — pour les fils de fer, jusqu'à 1.200 pour cent — pour les bouteilles, jusqu'à 1.000 pour cent — pour les articles de bourellerie, jusqu'à 2.200 pour cent;

Que, d'autre part, les coalitions entre industriels s'affirment publiquement et que, pour les soustraire à l'application de l'article 419 du Code pénal, un projet de loi, qui autorise ces coalitions, a été déposé par le Gouvernement;

Estime qu'en dépit de tous les encouragements officiels, l'abandon du sol ne pourra que s'étendre, et qu'il en résultera la ruine de la nation;

Demande instamment au Parlement de rétablir l'égalité de traitement au point de vue douanier entre l'agriculture et l'industrie;

Et, dès à présent, à titre provisoire, tant que les coefficients des produits agricoles n'auront pas été rétablis au taux minimum de 3, ramener au taux d'avant-guerre le tarif douanier des produits manufacturés nécessaires à l'agriculture ou indispensables à l'existence, et interdire l'exportation des produits de cette nature fabriqués en France;

Déclare que la confiance des agriculteurs ne peut se maintenir que si les pouvoirs publics renoncent à sacrifier les intérêts agricoles aux intérêts industriels.

Protestation du Comité du Blé et du Pain. — Le Comité Central du Blé et du Pain, réuni le 17 janvier 1924, à son siège, 23 avenue de Messine,

Constate que les prix du blé, de la farine et du pain en France, évalués en francs-or, sont inférieurs aux prix pratiqués en 1914, tandis qu'à l'étranger ces prix ont augmenté de 25 %;

Proteste contre la décision du Gouvernement abaissant les droits de douane sur le blé de 50 %;

Cette mesure est inopportune; elle occasionne une perte pour le Trésor et favorise la spéculation à l'importation; elle est dangereuse pour l'avenir, car elle décourage les producteurs de blé qui, n'ayant pas l'assurance d'obtenir un prix suffisamment rémunérateur, réduiront leurs ensemencements;

Le Comité regrette, en outre, que les groupements confessionnels et interprofessionnels qui ont pour objet l'intensification de la culture du blé n'aient pas été consultés.

Le Comité donne mandat à son bureau d'agir d'urgence auprès des Pouvoirs publics.

Protestation du Conseil d'Administration de la C. G. V. — Le Conseil d'administration de la C. G. V.,

Affirmant sa solidarité avec les producteurs de blés menacés de la ruine

par l'application du décret du 6 janvier 1924 qui abaisse de 50 % les droits de douane sur les blés étrangers;

Estimant que cet acte d'autorité aura certainement pour effet de décourager la culture du blé et de diminuer les quantités d'hectares de terres à emblaver, le cultivateur ne pouvant pas produire à perte étant donné le prix de tout ce qui est nécessaire aux besoins de son exploitation et de son existence et qui demeurera élevé tant que le Gouvernement ne commencera pas par restreindre la protection douanière véritablement exagérée accordée aux produits industriels afin d'arriver, tout au moins, à rétablir l'égalité de traitement au point de vue douanier entre l'agriculture et l'industrie;

Considérant en outre que l'envahissement du marché français par les blés étrangers ne peut avoir que de fâcheuses conséquences pour la situation économique de la nation et que la mesure prise s'imposait d'autant moins que le pain est avec le vin le produit qui est resté proportionnellement le meilleur marché par rapport aux autres produits d'alimentation;

Et constatant que le paysan de France, après avoir fait tout son devoir pendant la guerre, a contribué pour la plus large part à la rénovation de notre pays, croyant pouvoir compter sur l'appui du Gouvernement qui l'a d'ailleurs incité à produire le plus possible et à l'appel duquel il s'est efforcé de répondre;

Proteste avec énergie contre le décret susvisé et demande au Gouvernement de le rapporter et au Parlement de prendre la défense de la classe paysanne en réclamant l'abrogation dudit décret et en tout état de cause en ne le ratifiant pas lorsqu'il sera soumis à son approbation.

Cette protestation sera transmise sans délai au Président du Conseil, aux Ministres de l'Agriculture et du Commerce, au Président du Groupe de Défense paysanne à la Chambre, au Président du Syndicat agricole de la région parisienne.

Avis de l'Association nationale d'Expansion économique sur les projets fiscaux. — Le Conseil d'administration de l'Association nationale d'Expansion économique, réuni le 19 janvier 1924,

Considérant que le déséquilibre du budget français des dépenses recouvrables, bien qu'uniquement dû à la carence voulue et prolongée de l'Allemagne, a néanmoins servi de base et d'aliment à la campagne de dépréciation du franc;

Qu'il y a dès lors urgence à ce qu'il soit mis fin à ce déséquilibre par des mesures d'effet immédiat;

Félicite le Gouvernement de sa proposition tendant à l'ajournement de tous les projets de loi entraînant des charges nouvelles, et compte sur son énergie pour réaliser enfin toutes les économies possibles dans les services publics, condition essentielle pour faire accepter par les contribuables une augmentation d'impôts;

Considérant d'autre part qu'un accroissement des recettes publiques ne saurait être différé et que la hausse des prix pouvant résulter d'une surcharge d'impôts sera certainement moindre que la baisse de ces mêmes prix à attendre d'un relèvement de la valeur du franc;

Confirmant sa délibération de principe du 16 de ce mois;

Donne son adhésion au projet tendant à majorer de deux décimes tous les impôts directs et indirects en vigueur;

Formule toutefois les précisions suivantes:

1° Les recettes provenant du double décime feront l'objet d'une rubrique spéciale à chaque chapitre du budget;

2° Pour ce qui concerne la répression de l'évasion fiscale, l'attention du Gouvernement est appelée sur l'utilité de ne pas recourir à l'emploi de moyens qui, comme le carnet de coupons, risqueraient ou d'inquiéter l'épargne nationale, ou d'amoindrir notre crédit;

3° L'exemption de la surcharge pour les droits de douane ayant un caractère protecteur paraissant acceptée par le Gouvernement, comme l'A. N.

d'E. E. l'a toujours réclamé, notamment par la lettre du 20 janvier 1923 à M. le Président du Conseil, il conviendra d'examiner si l'assujettissement au double décime de ceux de ces droits qui ont un but fiscal n'aurait pas de répercussions dangereuses sur les accords commerciaux conclus ou à conclure ;

4° Il devra être procédé à une révision attentive de tous les abattements à la base, en sorte que tous les citoyens français supportent leur juste part des charges publiques ;

5° Le vote du double décime ne saurait dispenser le Gouvernement ni de réaliser sa promesse de supprimer certains monopoles, ni de mettre en demeure toutes les entreprises d'ordre industriel placées sous le contrôle immédiat de l'Etat, comme les chemins de fer, d'équilibrer leurs budgets propres tant par des augmentations de tarifs que par des économies dans les dépenses et notamment par une application plus rationnelle de la journée de huit heures. Aussitôt ce résultat obtenu, le double décime mis en recouvrement devra être réduit dans la mesure même de l'allègement du budget général ;

6° Une semblable réduction devra être opérée parallèlement aux paiements effectifs de l'Allemagne au profit de la France, la substitution du contribuable français au contribuable allemand n'étant admissible qu'à titre essentiellement provisoire.

Résolution de la Fédération des Associations régionales. — La Fédération des Associations régionales exprime fermement sa volonté de voir le Gouvernement et le Parlement prendre des mesures énergiques et imminentes pour équilibrer le budget des dépenses recouvrables, autant que le budget ordinaire, les droits de la France vis-à-vis de l'Allemagne demeurant irréductiblement réservés.

Elle estime que cet équilibre doit être obtenu à la fois par la recherche du maximum possible d'économies et par une augmentation d'impôts.

Elle estime, en outre, qu'aucune dépense nouvelle ne doit être engagée avant que le redressement financier du pays ne soit nettement opéré.

Elle appelle néanmoins l'attention des Pouvoirs publics sur la nécessité de répartir l'augmentation des impôts directs et indirects de telle sorte que tous les contribuables et tous les citoyens en paient leur part et que disparaissent par une élévation de recettes les déficits qui sont à la charge du budget général, tels ceux des chemins de fer, des monopoles, etc.

Légion d'honneur. — C'est avec un vif plaisir que nous avons trouvé, dans les dernières listes de promotions ou de nominations dans l'ordre national de la Légion d'honneur, les noms de nos collaborateurs et amis :

E. Kayser (officier), professeur de microbiologie à l'Institut national agronomique ; G. Burger, directeur de l'Association des Viticulteurs d'Alsace ; G. Héron, ancien président de la Société d'Agriculture de la Haute-Garonne ; D. Jouet, directeur des Vignobles de Château-Latour ; P. Guérin, professeur à l'Institut agronomique ; R. Marès, inspecteur de l'Agriculture à Tunis ; J. Feytaud, professeur à la Faculté des Sciences de Bordeaux ; Gaujal, Palazy, viticulteurs de l'Hérault.

En outre, nous sommes heureux de signaler la promotion au grade d'officier dans l'ordre de MM. J.-H. Ricard, ancien ministre de l'Agriculture ; Henry Girard, agriculteur à Plailly (Oise) et Vantroys, ingénieur agronome.

Nos meilleures félicitations.

L'Institut Technique de Pratique agricole (I. T. P. A.). — Cette Institution va entrer dans sa troisième année d'existence. Accueillie à sa création avec sympathie, mais avec un certain scepticisme, quant aux résultats qu'elle devait donner, elle a fait la brillante démonstration qu'elle était une œuvre utile, à laquelle désormais un avenir important paraît assuré.

La première promotion comptait 20 élèves ; la deuxième, entrée le 15 oc-

tobre, en comptait 30; puis, une session ouverte au 1er mars 1923 enseignait 15 nouveaux élèves; enfin, le 15 octobre dernier, la quatrième promotion inaugurait les cours, donnés à 40 élèves. En vingt mois, c'est un total de 100 élèves qui ont profité de l'enseignement choisi et très condensé professé par d'excellents maîtres.

La répartition des âges des élèves est intéressante à connaître: 17 avaient moins de vingt ans; 57 comptaient de vingt à trente ans; et 26 étaient âgés de trente à cinquante ans; presque tous étaient bacheliers; 80 sur 100 avaient fait des études spéciales (Ecole Polytechnique, Saint-Cyr, Ecole Supérieure de Navigation maritime, Ecole des Hautes Etudes Commerciales, Ecole Supérieure de Commerce de Lyon; licences, internat en médecine, Ecoles d'Agriculture, etc.).

L'enseignement scientifique donné à l'I. T. P. A. est complété à la ferme de Gournay-sur-Marne par les démonstrations pratiques indispensables. Chaque semaine, la visite d'une exploitation importante des environs de Paris constitue une excellente leçon d'agriculture comparée. En fin d'études, l'I. T. P. A. décerne un diplôme d'ingénieur qui est de plus en plus apprécié; ce diplôme n'est d'ailleurs obtenu qu'après des examens de sélection, de sorte que 38 élèves, seulement, en sont possesseurs aujourd'hui.

L'Institut, qui a assumé la lourde tâche d'instruire des personnes qui viennent sur le tard à l'agriculture et qui ne peuvent, en raison de leur âge, consacrer plusieurs années à la préparation et au séjour dans une grande école, ni se soumettre à la discipline scolaire de ces établissements, a son siège 49, rue Cambon, à Paris (1er).

La prochaine session s'ouvrira le 5 mars 1924; sa durée sera de quatre mois, à raison de deux leçons par jour. L'après-midi est réservé aux exercices pratiques à la ferme, aux visites dans les musées et les jardins botaniques.

Demander le programme détaillé des cours 49, rue Cambon. — P. M.

Exposition-dégustation des vins d'hybrides 1923. — Comme les années précédentes, le Syndicat agricole de la Haute-Garonne organise une dégustation de vins d'hybrides.

Les opérations du Jury auront lieu du lundi 4 au samedi 9 février 1924

Le dimanche 10 février, séance publique au siège de la Société d'Agriculture, 20, rue Saint-Antoine-du-T., et banquet.

L'intérêt de ces dégustations n'échappera pas aux viticulteurs qui cherchent à obtenir des vins de qualité, en réduisant les frais de culture qui sont de plus en plus élevés.

Les échantillons devront parvenir au siège du Syndicat agricole, 27, place Dupuy, au plus tard le 1er février, afin de permettre le classement des échantillons et assurer une dégustation rationnelle.

Des diplômes et des médailles seront décernés aux exposants qui auront envoyé des lots intéressants et instructifs.

Tous ceux qui ont obtenu des vins d'hybrides purs ou en mélange sont invités à envoyer des échantillons; ils serviront ainsi la cause de la viticulture. — *Le Président:* G. Héron.

Legs « Scevola Bastide » de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampelographie. — Un concours est ouvert entre les propriétaires récoltants et possédant de 1 à 3 hectares dans le département de l'Hérault et ayant obtenu le plus beau rendement de son vignoble pendant les trois dernières années, celle du concours comprise.

Les prix alloués sont:

1er prix: La somme de 1.000 francs, plus le grand diplôme de la « Société des Viticulteurs de France ».

2e prix: Une plaquette en argent.

3e prix: Une plaquette en bronze.

Les récompenses seront distribuées en 1925, à la même époque que la distribution des récompenses du « Concours spécial de la prime d'honneur de l'Hérault ».

Les candidats sont priés de s'inscrire au « Syndicat régional Montpellier-Lodève », 12, rue Edouard-Adam, chargé de s'occuper de la constitution de la Commission d'attribution du legs « Scevola Bastide ».

Concours de Préparateurs phytopathologistes. — *Institut des Recherches Agronomiques.* — Un concours pour la nomination de trois *préparateurs phytopathologistes* dans les Stations d'Agronomie et de Phytopathologie d'*Avignon*, de *Clermont-Ferrand* et de *Dijon*, s'ouvrira à Paris, au Ministère de l'Agriculture, le 18 février 1924, à 10 heures du matin.

Les nominations seront faites au titre auxiliaire temporaire et au traitement de début de 650 francs par mois.

Les inscriptions doivent avoir lieu avant le 10 février.

Les candidats reconnus aptes à remplir les fonctions de préparateurs (au titre auxiliaire temporaire) dans les Stations indiquées accompliront préalablement les stages ci-après désignés :

Trois mois à la Station Centrale de Pathologie végétale de Paris ;

Trois mois dans une Station Entomologique ;

Un mois à l'Insectarium de Menton.

Ils recevront pendant la durée de ces stages l'allocation mensuelle de 650 francs.

Pour obtenir les conditions d'admission au concours, les candidats doivent s'adresser : Institut des Recherches Agronomiques, 42 *bis*, rue de Bourgogne.

Bibliographie :

L'Asperge, culture naturelle et artificielle. 10e édition, par F. Lesourd. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob. Prix : 4 fr. 50.

Ce petit volume de 135 pages, qui comporte de nombreuses figures descriptives, est la mise au point la plus récente de la culture de l'asperge. Les praticiens la consulteront avec profit.

Conditions de vente et Répression des Fraudes et Falsification des denrées alimentaires et produits pharmaceutiques, par G. Thomas et Ph. Razet. Librairie G. Roustan, 5, quai Voltaire, Paris (7e). Prix : 5 fr. (franco).

Ce volume, préfacé par M. Eugène Roux, conseiller d'Etat, Directeur du Service Sanitaire et Scientifique et de la Répression des fraudes, comprend les tableaux de la législation française sur la matière, mis à jour jusqu'au 1er janvier 1923. C'est un recueil que toutes les personnes qui produisent, qui vendent ou qui consomment des denrées alimentaires ont le plus grand intérêt à posséder.

Compte rendu des travaux du Congrès de l'Eau, tenu à Montpellier, du 24 au 26 mai 1923. Imprimerie Roumégous et Dehan, Montpellier.

Cet important compte rendu vient de paraître : il comporte le récit des séances et d'importantes études sur les différents problèmes de la météorologie, du reboisement, de l'hydrothérapie, de la captation des eaux souterraines, de l'alimentation en eau potable, du fonctionnement des moulins à vent, de l'irrigation, du rôle de l'eau en agrologie, etc..., plus une remarquable carte des sources et des zones inondées par les principaux cours d'eau du département de l'Hérault.

Ce Congrès, dont les travaux se sont poursuivis sous la présidence de M. Flahault, membre de l'Institut, a eu le succès le plus mérité.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 340 francs et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 francs ; 3e choix, 320 à 330 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 375 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 300 fr. ; vin blanc de 310 à 340 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 340 à 360 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 220 à 250 francs la pièce ; de Blois, de 215 à 230 francs.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1er choix, de 430 à 450 francs ; 2e choix, de 400 à 430 francs ; Muscadet vieux nu 1922, de 200 à 220 francs. Gros plant 1er choix 1923, de 220 à 250 francs, 2e choix, de 170 à 220 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Vin de Touraine : Vouvray, de 110 à 160 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 190 à 225 francs l'hectolitre. Vins blancs ordinaires, de 80 à 90 fr. l'hectolitre. Vins rouges ordinaires, de 80 à 90 francs l'hectolitre.

Vins de Cahors : de 10 à 11° 1/2, de 85 à 95 francs l'hectolitre. Dans le Lot la récolte a été déficitaire d'un tiers ; la qualité est supérieure à l'année dernière.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. 25 à 9 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 7 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Les vins rosés de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (28 janvier 1924).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 59 à 92 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 90 à 105 francs l'hectolitre. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 700 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 405 fr. à » francs.

Montpellier (29 janvier). — Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 9°, de 60 à 74 francs logé. Vins supérieurs 9° à 11°, de 75 à 94 francs, de 9 à 11°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. » à 8 fr. 25 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 900 à » francs ; marc à 86°, de » à » francs le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, 405 francs.

Béziers (26 janvier). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 68 à 92 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 25 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Récolte : Trois-six de vin, 86°, de 705 à 710 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de » à 460 fr. ; trois-six de marc, 86°, 690 fr. à 695 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 400 fr. à 405 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 février 1924.

Récolte 1923, cours des vins : de 8 fr. » à 8 fr. 25 le degré, pour les retiraisons immédiates, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré pour les vins logés. Avec prime pour les vins déclarés Minervois.

Carcassonne (2 février). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8° à 12°, de 68 à 100 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de 690 à 700 francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de 390 à 400 francs.

Perpignan (2 février). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 14°5 à 15°, de 170 à 175 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 66 à 80 francs ; de 10 à 12°, de 80 à 100 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, 700 à 710 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 95 fr. 00 à 99 fr. »; orges. 79 fr. 00 à 90 fr. 00; escourgeons, 77 fr. à 78 fr. 50 ; mais, 93 fr. à 94 fr. 00 ; seigle, 76 fr. 50 à 77 fr. 50; sarrazin, 77 fr. à 79 fr. 00 ; sorgho, » fr. à » fr. »; fèves, » fr.; avoines, 59 fr. 00 à 65 fr. 00. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 101 fr. 12. — Buenos-Ayres, 78 fr. 43. — Chicago, 89 fr. 58. — Sons, 46 fr. 00 à 68 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — saucisse rouge, de 46 à 55 fr. ; chair blanche, de 48 à 60 fr. ; jaune commune, de 46 à 52 francs ; Hollande de 75 à 100 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 70 à 100 fr. : paille d'avoine, de 65 à 90 fr. ; paille de seigle, 80 à 105 fr. ; foin, 125 à 170 fr. : luzerne, 135 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 103 fr. » (Marseille); d'arachides blanc, 72 fr. 25 (Marseille); palmistes 57 fr. 50; de coprah, 75 fr. 50.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés; Trois-six, Midi, à 86°, 700 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 345 fr. 00 à 346 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 9 fr. 80 — Veaux, 6 fr. 50 à 12 fr. 50 — Moutons, 6 fr. 50 à 17 fr. 00. — Porcs, 6 fr. 00 à 10 fr. 50.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 6 fr. 43 l'unité départmines; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 50 fr — Nitrate de soude 15/16 0/0 d'azote de 12 liv. 15 à 13 liv. 2/6. — Nitrate de chaux, (13 0/0 d'azote), 108 fr. les 100 kg. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 165 fr. à 180 fr. les 100 kgr. ; sulfate d'ammoniaque (20/21), » fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 19 fr. 00 à 25 fr. 00 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), 38 fr. — Cyanamide « Ensac » granulé 14/15 0/0 d'azote, 74 fr. 25 — Cyanamide « En ac » en poudre 17/19 0/0 d'azote, 4 fr. 30 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0, de » à » fr. les 100 kil. — **Sulfate de fer cristallisé** (24,9 0/0), de 21 francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, » fr. 00. — **Chaux**, 19 fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 250 à 400 fr. les 100 kilos. — Mandarines d'Algérie : 130 à 250 fr. les 100 kg. — Oranges Algérie : 80 à 110 fr. les 100 kg. — Pommes choix : 180 à 500 fr. — Poires choix, 400 à 900 fr. — Citrons d'Italie : 5 à 25 fr. le 100. — Bananes : 40 à 120 fr. — Ail : 30 à 180 fr. — Champignons : 880 à 1.100 fr. — Endives françaises, de 150 à 350 fr. — Pois verts Algérie : de 650 à 700 fr. — Artichauts poivrade : de 40 à 60 fr. le 100. — Choux-fleurs : de 50 à 100 fr. le 100. — Tomates d'Algérie : de 300 à 500 fr. — Noix vertes de 200 à 340 francs. — Chataignes : de 70 à 110 francs. — Asperges : de 40 à 70 francs les 100 kilos.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE
du dimanche 27 Janvier au samedi 2 Février 1924.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
			PARIS					TOULOUSE	
Dimanche.	5 »	— 2 »	1. 5	»	... 27....	9 »	3 »	6 »	»
Lundi.....	4 »	— 2 »	1 »	traces	....28 ...	9 »	1 »	5 »	»
Mardi.....	6 »	0 »	3 »	»	....29	6 »	1 »	3. 5	»
Mercredi..	5 »	0 »	2. 5	traces	....30....	8 »	— 4 »	2 »	»
Jeudi.....	6 »	— 3 »	1. 5	traces	....31....	6 »	— 4 »	1 »	»
Vendredi..	3 »	— 4 »	— 0. 5	»	.... 1....	13 »	— 5 »	4 »	»
Samedi....	6 »	— 3 »	1. 5	»	.... 2....	8 »	— 2 »	3 »	»
			STRASBOURG					CAP CORSE	
Dimanche.	2 »	— 6 »	— 2 »	»	....27....	10 »	5 »	7. 5	»
Lundi.....	2 »	— 1 »	0. 5	0.5	....28....	10 »	5 »	7. 5	»
Mardi.....	3 »	— 5 »	1 »	»	....29	10 »	7 »	8. 5	»
Mercredi..	5 »	— 8 »	— 1. 5	»	....30....	10 »	4 »	7 »	»
Jeudi.....	2 »	— 7 »	— 2. 5	»	....31....	16 »	4 »	7 »	»
Vendredi..	3 »	— 9 »	— 3 »	»	.... 1	8 »	4 »	6 »	»
Samedi....	4 »	— 3 »	0. 5	»	.... 2	9 »	» »	» »	»
			LYON					BORDEAUX	
Dimanche.	5 »	— 3 »	— 1 »	»	... 27....	10 »	— 1 »	4. 5	»
Lundi.....	3 »	— 3 »	0 »	»	....28....	10 »	— 1 »	4. 5	»
Mardi.....	5 »	— 1 »	2 »	»	....29....	7 »	3 »	5 »	»
Mercredi..	3 »	— 4 »	— 0. 5	»	....30....	8 »	— 3 »	2. 5	»
Jeudi.....	4 »	— 7 »	— 1. 5	»	....31....	8 »	— 2 »	3 »	»
Vendredi..	4 »	— 8 »	— 2 »	»	.... 1....	9 »	— 6 »	1. 5	»
Samedi....	4 »	— 6 »	— 1 »	»	.... 2....	6 »	1 »	3. 5	»
			MARIGNANE					NANTES	
Dimanche.	11 »	» »	» »	»	....27....	» »	— 1 »	» »	»
Lundi.....	12 »	1 »	6. 5	»	....28 ...	» »	0 »	» »	»
Mardi.....	8 »	3 »	5. 5	»	....29....	8 »	1 »	4. 5	0.2
Mercredi..	8 »	— 6 »	1 »	»	....30....	» »	2 »	» »	»
Jeudi.....	8 »	— 7 »	0. 5	»	....31....	» »	2 »	» »	»
Vendredi..	11 »	— 7 »	2 »	»	.... 1 ...	» »	— 2 »	» »	»
Samedi....	12 »	— 7 »	2. 5	»	.... 2 ...	» »	— 1 »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. 8e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.